



SOS KURKOWY



Categories: [Dania główne obiadowe](#), [dania i przekąski](#), [dania z grzybami](#), [sos kurkowy](#)

Ilość Etapów przygotowań 9 | **Krok 1** 1.

Przygotuj składniki: umyj kurki, pokrój cebulę w kostkę, a czosnek posiekaj. | **Krok 2** 2. W dużym garnku rozgrzej masło na średnim ogniu. | **Krok 3** 3. Dodaj pokrojoną cebulę i smaż przez około 5 minut, aż stanie się miękka i lekko złocista. | **Krok 4** 4. Wrzuć posiekany czosnek do garnka i smaż razem z cebulą przez kolejne pół minuty, mieszając cały czas. | **Krok 5** 5. Dodaj kurki do garnka i gotuj na średnim ogniu przez około 10 minut, aż będą miękkie i puści sok. | **Krok 6** 6. Następnie wlej śmietanę do garnka z kurkami. Dopraw solą i pieprzem według własnego gustu. | **Krok 7** 7. Zmniejsz ogień do minimum i gotuj sos jeszcze przez kilka minut, mieszając od czasu do czasu, aż zgęstnieje nieco. | **Krok 8** 8. Sprawdź sos pod względem smaku, jeśli trzeba, dopraw go jeszcze solą lub pieprzem. | **Krok 9** 9. Sos kurkowy jest teraz gotowy! Podawaj go natychmiast z ulubionym mięsem lub makaronem. | **Krok 11** Wskazówki: | **Krok 13** ,Jeśli wolisz bardziej gładki sos, zmiksuj go blenderem lub mikserem po ugotowaniu, pamiętaj jednak o ostudzeniu sosu przed blendowaniem | **Krok 12** ,Jeśli nie masz świeżych kurek, możesz również użyć mrożonych bez rozmrażania ich wcześniej przed dodaniem do garnka | **Krok 14** ,Sos kurkowy świetnie pasuje do różnych potraw ,od smażonego kurczaka do pieczonej ryby

czy nawet jako dip do chrupiących warzyw.
Spróbuj różnych kombinacji i ciesz się jego
aromatycznym smakiem! |

OPIS

Czy kiedykolwiek zastanawiałeś się, jak stworzyć niezwykły **tradycyjny sos kurkowy**, który doda wyjątkowego smaku i aromatu Twoim ulubionym potrawom? Pozwól mi przedstawić Ci przepis na pyszny sos, idealne uzupełnienie do mięs, makaronów lub nawet jako dip do chrupiących warzyw.

TRADYCYJNY SOS KURKOWY

Kurki to jedne z najbardziej charakterystycznych i aromatycznych grzybów. Ich delikatny smak sprawia, że są one doskonałym dodatkiem do różnorodnych dań. Ten **tradycyjny sos kurkowy** jest pełen głębi smaku i bogactwa tekstury.

Świeżość natury

Nasze danie opiera się na świeżych składnikach, soczystych kulkach kurków oraz słodkiej cebuli. Te naturalne składniki stanowią bazę naszego sosu o intensywnym smaku.

PYSZNA PRZYJEMNOŚĆ

Sos kurkowy jest łagodny w smaku, ale równocześnie bardzo aromatyczny dzięki połączeniu masła i czosnku. Śmietana nadaje mu aksamitną konsystencję, tworząc niepowtarzalną harmonię wszystkich składników.

Magiczna transformacja

To niesamowite, jak kilka prostych składników może stworzyć tak wyjątkowy i smakowity sos. Wystarczy tylko kilka kroków, aby cieszyć się jego bogactwem na talerzu.

PYSZNY SOS KURKOWY DO MIĘSA, MAKARONU LUB RYBY

Jednym z największych atutów **pysznego sosu kurkowego** jest jego wszechstronność. Pasuje on doskonale do różnych dań od **soczystego kurczaka** po delikatnie **pieczoną rybę**. Możesz go również podać jako dip do chrupiących warzyw, dodając im niepowtarzalny smak i aromat.

Czas więc sięgnąć po garnek i rozkoszować się przygotowaniem tego wyjątkowego sosu kurkowego! Jego **pyszny smak** sprawi, że Twoje potrawy nabrają zupełnie nowej jakości. Gotowy? Zaczynamy!

DODATKOWE INFORMACJE

Składniki	1 cebula, 2 łyżki masła, 2 ząbki czosnku, 200 ml śmietany kremówki (30% tłuszczu), 250 g świeżych kurek, Sól i pieprz do smaku
Sprzet	blender lub mikser (opcjonalnie),, deska do krojenia, duży garnek, łyżka drewniana lub plastikowa (do mieszania), nóż kuchenny, patelnia lub rondel
Alergeny	Nie
Składniki listing	cebula, pieprz, sól, czosnek, masło, śmietana kremówka (30% tłuszczu), świeże kurek
Trudność	średni
Porcje	4
Przygotowanie (min.)	15
Czas gotowania	30
Całkowity czas	20
Rodzaj kuchni	kuchnia polska 🇵🇱
Smak potrawy	Słony , Umami
kategoria pora	Przepisy jesienne
Technika przygotowania	Duszenie
Kaloryczność (kcal)	692
białka	9
tłuszcze	tłuszcze
węglowodany	8
błonnik	0
cholesterol	190

Dianagotuje.pl